

TUGAS SIMULASI KOMUNIKASI DIGITAL

NAMA KELOMPOK 3 :

- Nurul aflah
- Aprillia ristiyana
- Salzabilla
- Farah dhifa z.
- Siti azahra

HYGIENE PANGAN DAN SANITASI MAKANAN

Kata pengantar

Assalamu'alaikum.Wr.Wb.

Segala puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT

yang telah memberikan taufik dan hidayah-Nya sehingga kami dapat menyelesaikan makalah mengenai “SANITASI MAKANAN”

Shalawat dan salam tercurahkan kepada Nabi muhammad SAW,yang telah membawa umat manusia dari alam kebodohan ke alam yang penuh dengan ilmu pengetahuan seperti sekarang ini.

Proses penyusunan makalah ini tidak lepas dari bantuan para anggota kelompok yang telah membantu menyelesaikan makalah ini.

Kami menyadari bahwa hasil penulisan makalah ini masih jauh dari sempurna.Untuk itu kami mohon maaf jika terdapat kekurangan/kekeliruan dalam makalah ini.Kami sangat mengharapkan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk kemajuan di masa yang akan datang.

DAFTAR ISI

Kata pengantar.......................................i

Daftar Isi...ii

BAB l

Pendahuluan..i

1.1.Latar Belakang...................................i

1.2.Rumusan Masalah.............................ii

BAB ll TINJAUAN PUSTAKA

2.1.Pengertian Hygiene............................ii

2.2.Tujuan Hygiene dan Sanitasi.............iii

2.3,Prinsip dalam hygiene dan sanitasi makanan...iii

2.3.1.Pemilihan bahan makanan............iii

2.3.2.Penyimpanan bahan makanan........iv

2.3.3.Pengolahan makanan......................iv

2.4.Bahaya Pangan..................................v

BAB III

Penutup...vi

3.1.Kesimpulan.....................................vii

Daftar pustaka....................................viii

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan mendasar bagi kehidupan manusia .Makanan yang dikonsumsi berbagai jenis dengan beragam pengolahan.Makanan-makanan tersebut sangat mungkin menjadi penyebab sakitnya manusia.

Salah satu cara umtuk memelihara kesehatan tubuh adalah dengan mengonsumsi makanan yang aman,yaitu dengan memastikan bahwa makanan tersebut dalam keadaan aman dan terhindar dari kuman[bersih].

Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam artian memiliki nilai gizi yang optimal seperti vitamin,mineral,karbohidrat,lemak dan lainnya.Bila salah satu

faktor tersebut terganggu,maka makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan.

Salah satu diantaranya adalah terkontaminasi.Kontaminasi pada makanan dan minuman tersebut dapat menjadi media penyakit hinggap di tubuh manusia.Penyakit yang ditimbulkan oleh makanan disebut penyakit bawaan makanan.

1.2,Rumusan Masalah

1.Apa pengertian dari hygiene pangan dan sanitasi makanan?

2.Tujuan hygiene dan sanitasi makanan?

3.Prinsip dalam hygiene dan sanitasi makanan?

4.Apa saja bahaya pangan?

1.3.Tujuan

Penulisan makalah ini sekiranya bertujuan untuk memberikan pengetahuan agar lebih memahami dan mengerti apa itu sanitsi makanan dan bagaimana cara pengelolaan makanan yang benar dan memungkinkan akan terjadinya kelangsungan hidup yang nyaman dan sehat.

BAB II

PEMBAHASAN

2.1.Pengertian Sanitasi

Kata hygiene berasal dari Bahasa Yunani “hygiene”.Hygiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan.Hygiene adalah tindakan-tindakan pemeliharaan kesehatan.

Definisi hygiene pangan menurut Codex Alimentarius Commission[CAC] adalah semua kondisi dan tindakan yang diperlukan untuk menjamin kesehatan dan kelayakan makanan pada semua tahap dalam rantai makanan.

Pengertian keamanan pangan adalah jaminan agar makanan tidak membahayakan konsumen pada saat disiapkan atau dimakan,Menurut penggunaannya adalah jaminan agar makanan dapat diterima untuk dikonsumsi manusia menurut penggunannya.

Hygiene dagimg adalah semua kondisi tindakan untuk menjamin keamanan dan kelayakan daging pada semua tahap dalam rantai makanan.

Sanitasi merupakan suatu tindakan atau upaya untuk meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui pemeliharaan dini setiap individu dan faktor lingkungan yang mempengaruhinya agar individu terhindar dari ancaman kuman penyebab penyakit[Depkes RI,1994]

Sanitasi makanan merupakan salah satu usaha pencegahan yang menitikberatkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan mulai dari sebelum makanan diproduksi,selama dalam proses pengolahan,penyimpanan,pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen[Prabu,2008]

2.2.Tujuan Hygiene Dan Sanitasi

Menurut[Prabu,2008]sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan,mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli,mengurangi

kerusakan makanan.Hygiene dan sanitasi makanan bertujuan untuk mengendalikan faktor makanan,tempat dan perlengkapannya yang mungkin saja dapat menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan lainnya.

2.3.Prinsip Dalam Hygiene Dan Sanitasi Makanan

Prinsip hygiene dan sanitasi makanan adalah upaya praktis dan penyehatan makanan.Menurut Depkes RI 2004 prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan meliputi

2.3.1.Pemilihan bahan makanan

Bahan makanan perlu dipilih yang sebaik-baiknya dilihat dari segi kebersihan,penampilan dan kesehatan.Dalam memilih bahan makananan yang akan diolah harus mengetahui sumber-sumber makanan yang baik serta memeperlihatkan ciri-cirir bahan yang baik.

Beberapa hal yang harus diingat dalam memilih bahan makanan:

1. Hindari penggunaan bahan makanan dari sumber yang tidak jelas.
2. Mintalah informasi atau keterangan asal usul bahan yang dibeli.
3. Gunakan catatan tempat pembelian bahan makanan.
4. Belilah bahan di tempat penjualan resmi dan bermutu.
5. Tidak membeli bahan makanan atau daging/unggas yang sudah terlalu lama disimpan,khususnya jeroan yang potensial mengandung bakteri.
6. Membeli daging dan unggas yang tidak terkontaminasi dengan racun/toksin bakteri pada makanan.

2.3.2.Penyimpanan bahan makanan

Menurut Depkes RI 2004,hal hal yang perlu diperhatikan antara lain:

- Ø Penyimpanan harus dilakukan dalam suatu tempat khusus

yang bersih dan memenuhi syarat.

Ø Barang-barang harus disusun dengan baik agar mudah mengambilnya dan tidak menjadi sarang serangga,tikus,dan sebagainya.

Ø Setiap bahan makanan harus mempunyai kartu catatan dengan sistem FIFO[First In First Out]

2.3.3.Pengolahan makanan

Menurut Dewi[2004]dikutip dari Anwar dkk[1997],pengolahan makanan menyangkut 7 aspek,yaitu:

ü Penjamah Makanan

Seorang tenaga yang menjamah makanan mulai dari persiapan,pengolahan,penyimpanan,pengangkutan,maupu penyajian makanan.Sikap dan perilaku orang tersebut mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.

ü Cara Pengolahan Makanan

Menurut Permenkes No.304/Per/IX/1989 adalah semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindungi dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan.Perlindungan dengan makanan jadi dilakukan dengan sarung tangan,penjepit makanan,sendok,garpu dan sejenisnya.Dan setiap tenaga pengolah makanan harus memakai celemek,tutup rambut,sepatu dapur,tidak merokok serta tidak makan/mengunyah.

ü Tempat Pengolahan Makanan

Tempat makanan yang diolah menjadi makanan jadi disebut dapur.Menurut Depkes RI[1994]Perlu diperhatikan kebersihan dapurnya serta tersedianya air bersih yang cukup.

ü Perlengkapan/peralatan.

Prinsip dasar dalam hal ini adalah aman sebagai alat/perlengkapan pengolahan makanan.Aman ditinjau dari bahan yang digunakan dan juga desain perlengkapan tersebut.

ü Penyimpanan Makanan.

Menurut Depkes RI[1994]penyimpanan makanan dimaksudkan untuk mengusahakan makanan agar dapat awet lebih lama.Kualitas makanan yang telah diolah sangat dipengaruhi oleh suhu,dimana terdapat titik rawan untuk perkembangbiakan bakteri patogen dan pembusuk pada suhu yang sesuai dengan kondisinya.

ü Pengangkutan Makanan.

Setelah makanan selesai diolah diperlukan pengangkutan untuk selanjutnya disajikan atau disimpan.Bila pengangkutan makanan kurang tepat dan alat angkutnya kurang baik kualitasnya,kemungkinan pengotoran dapat terjadi sepanjang pengangkutan[Depkes RI,1994]

ü Penyajian makanan.

Menurut Permenkes No.304/Per/IX/1989,persyaratan penyajian makanan antara lain:

1. Harus terhindar dari pencemaran
2. Peralatan untuk penyajian harus terjaga kebersihannya.
3. Harus diwadahi dan dijamin dengan peralatan bersih.
4. Penyajian dilakukan dengan periaku yang sehat dan pakaian yang bersih.
5. Penyajian makanan harus memenuhi persyaratan berikut:

-Tempat yang bersih

-Meja ditutup dengan kain putih atau plastik

-Asbak tempat abu rokok setiap saat dibersihkan

-Peralatan makanan dan minuman yang telah dipakai paling lambat 5 menit sudah dicuci.

2.4.Bahaya Pangan

Dapat dikelompokkan jadi 3,yaitu:

- **Bahaya Fisik:**Menimbulkan cidera akibat menggigit atau menelan"benda asing"yang terdapat dalam makanan.Contohnya:staples,paku,kayu,rambut,kuku jari,batu,tusuk gigi,dll.
- **Bahaya Kimia:**Mengontaminasi makanan yang berasal dari hasil residu bshsn kimia pada makanan yang kontak dengan permukaan bahan pembersih,cat pada peralatan masak atau pestisida dan residu logam.Beberapa hal lain penyebab kontaminasi makanan:

  -Residu deterjen,bahan pembersih,atau konsentrat sanitizer.

  -Kesalahan penggunaan pestisida di pertanian dan peralatannya.

  -Bahan pembunuh serangga yang terdapat di daerah dapur.

  -Beberapa zat kimia yang sengaja dicampur pada makanan seperti pengawet makanan,zat aditif,boraks,pewarna tekstil,dll.

  -Bahan kimia tertentu yang terkandung dalam kemasan makanan seperti zinc pada kaleng makanan yang bergalvanil dapat lepas jika terkena makanan yang asam.
- **Bahaya Biologis** berasal dari mikroorganisme atau bakteri yang dibawa pada saat proses produksi dan penyajian makanan.Bakteri dapat menyebar pada saat batuk,bersin atau pada saat menyentuh bahan makanan dan peralatannya.Contoh mikroorganismenya:

  1.Bakteri.

  Salmonella Typhi dan bakteri paratyphoid biasanya

menyebabkan penyakit keracunan darah dan tipus yang gejalanya seperti demam pada manusia.

E Coli menyebabkan penyakit pada manusia yang mengonsumsi air atau makanan yang tercampur kotoran hewan.Contoh gejalanya adalah diare yang mengandung darah dan kram perut tanpa disertai demam tinggi.Dapt menyebabkan keguguran pada ibu hamil.Komplikasi penyakit akibat bakteri ini antara lain anemia temporari,pendarahan dan gagal ginjal.Jenis E Coli 0157:H7 dapat menyebabkan kematian.

Clostridium Perfringens biasanya mengontaminasi daging unggas dan produk olahan daging yang direbus,berkuah dan berpasta.Gejala yang ditimbulkan sakit perut,diare,dan mual.Biasa ditemukan pada kotoran binatang dan manusia dan seringkali dalam daging dan tanah.

Keracunan Botulism dari makanan disebabkan oleh pencernaan makanan mengandung neurotoxin kuat yang terbentuk selama pertumbuhan organisme tersebut.Botulism[keracunan makanan akibat botulinum diasosiakan dalam makanan kaleng dan kadang kadang makanan olahan sosis,produk daging,sayuran kaleng dan produk makanan laut.

BAB III

KESIMPULAN

Hygiene adalah seluruh kondisi atau tindakan untuk meningkatkan kesehatan.Hygiene adalah tindakan tindakan kesehatan.

Sanitasi makanan bertujuan untuk menjamin keamanan dan kemurnian makanan,mencegah penjualan makanan yang akan merugikan pembeli,mengurangi pembeli,mengurangi kerusakan makanan.

BAB IV

DAFTAR PUSTAKA